

D'OÙ VIENNENT NOS PRODUITS ?



Les Tourelles sensible à son environnement et au développement durable valorise l'approvisionnement de produits en circuits courts, chez nos producteurs locaux, que notre Chef de cuisine et son équipe vous font découvrir au sein de leur cuisine.

Herbes de la Baie : Leprêtre, Le Crotoy

Moules de Bouchot et Coques : Ferment, Le Crotoy – PRF, Boulogne-sur-Mer –

Fruits de Mer : PRF, Boulogne-sur-Mer Vent d'Ouest, Quettreville-sur-Seine

Poissons : Macquet, Le Crotoy (pêche artisanale) - Le P'tit Jérémy, Morlay (pêche artisanale) - PRF, Boulogne-sur-Mer

Escargots du Marquenterre : Bremer, Saint-Quentin-en-Tourmont

Agneaux des prés salés : Lagache, Friaucourt – Sauvage, Feuquières-en-Vimeu

Viandes, volailles, gibiers : Comptoir du Frais, Verneuil-en-Hallate – Lagache, Friaucourt – Sauvage, Feuquières-en-Vimeu – Picardie Volailles, Rue

Légumes Bio : Ferme de la Morette, Ponthoile

Fruits et légumes : Mariette, Vironchaux – Abbeville Primeurs, Abbeville – La Ferme du Muret, Quend – Mathieu Vermes, Saint Riquier

Pomme de terre : Maison Bayard, Laucourt

Safran de la Baie : Poupert, Ponthoile

Plantes aromatiques bio : Florixir, Buigny-lès-Gamaches

Fromages : Leviel, Montcavrel – Fromagerie du Crotoy, Le Crotoy

Pain et gâteau battu : Fréville, Saint-Valery-sur-Somme

Farine : Moulin Riquier, Cahon-Gouy

Beurre : Maillard, Campigneulles-les-Petites

Oeufs de plein air : Comptoir du Frais, Verneuil-en-Hallate

Confitures : Defacque, Vismes-au-Val

Confiture d'argousier : Le Temps des Mets, Abbeville

Miel de la Baie : Mancaux, Saint-Valery-sur-Somme - Aux Jardins de Laurette, Saint-Ouen



Poissons de saison pour une pêche responsable et durable.

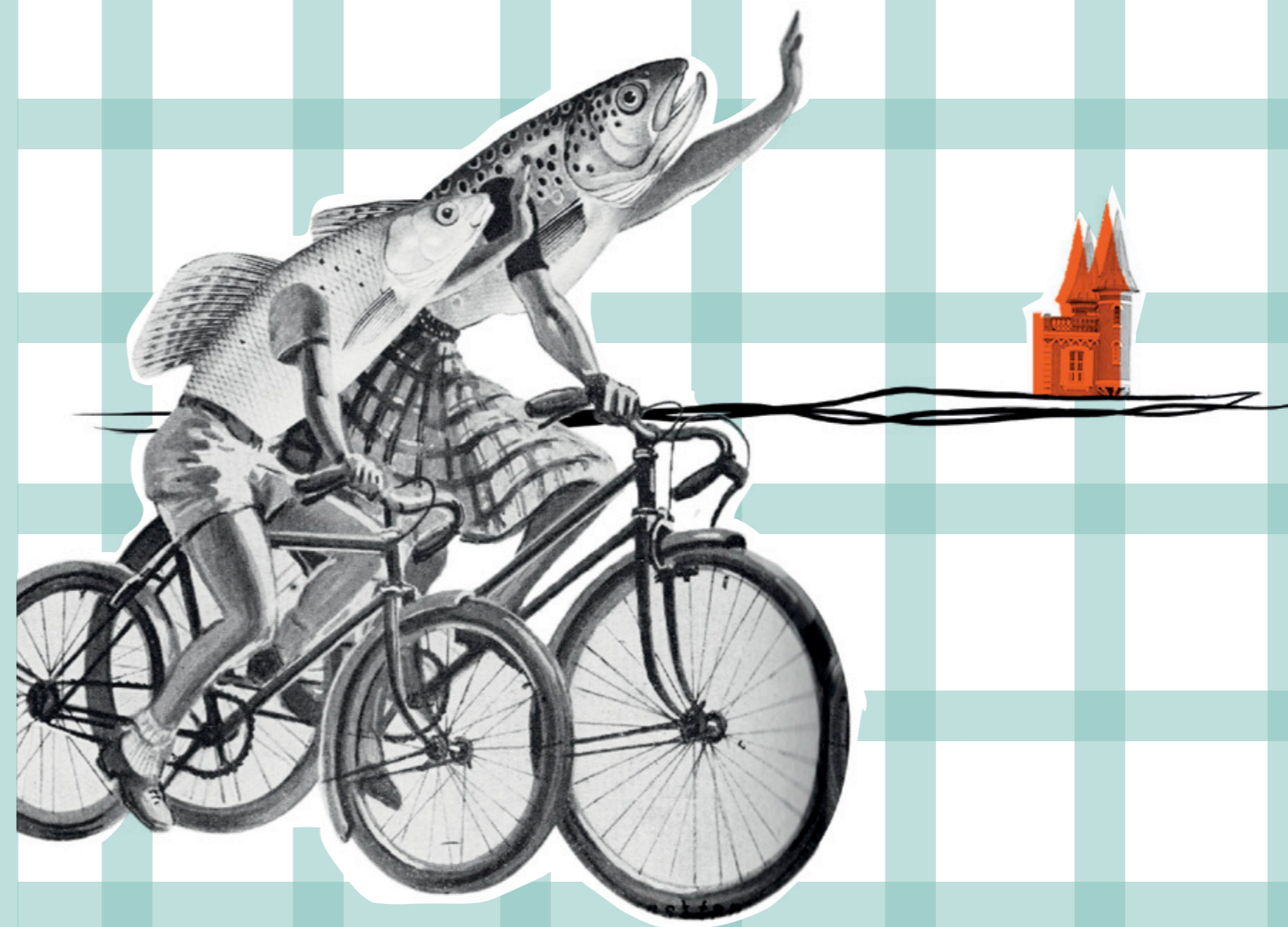
Restaurant
locavore



L'eau de table micro filtrée CASTALIE, plate ou gazeuse, vous est offerte durant votre repas.

LES TOURELLES

CUISINE BISTRONOMIQUE, LOCALE ET DE SAISON



Le Restaurant vous accueille dans 2 salles, vue sur mer ou côté jardin, avec terrasse en saison, tous les jours, midi et soir, de 12h à 14h (le w.e. jusqu'à 14h30) et de 19h à 21h (le w.e. jusqu'à 22h). Réservation recommandée.

En été, profitez de notre terrasse avec vue panoramique sur la Baie de Somme et découvrez notre carte Brasserie et fruits de mer pour le déjeuner.

Notre carte Bar est proposée au salon et en terrasse en saison toute la journée.

LES CLASSIQUES

Potage locavore de nos maraîchers ✓	12€
Chèvre de la ferme de Montcavrel rôti au miel et sa salade de saison	14€
Velouté de poissons côtiers, pain à l'ail et rouille maison	11€
Véritables croquettes de crevettes grises et salade croquante de saison	16€
Les 12 escargots du Marquenterre	16€
Moules marinière	16€
Moules à la crème	16,5€
Wok de légumes de saison locavores au sel et poivre fumé ✓	16€

À LA PLANCHA

Filet de bœuf, Blonde d'Aquitaine (environ 200 gr.)	26€
Magret de canard, du Sud-Ouest	20€
Bar entier, Français	23€

Ces plats sont accompagnés de légumes locaux et de pommes de terre de la Maison Bayard à Laucourt au beurre de baratte.

À L'ARDOISE

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR ET PLATS LOCAVORES

MENU ENFANT à 10€

Terrine douce du pêcheur ou Potage du moment
Poisson du jour ou Cordon bleu de Volaille accompagnement au choix : légumes, frites ou Assiette de moules, frites
Fromage blanc ou Cône glacé

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

6 Huîtres normandes N°2	18€
9 Huîtres normandes N°2	26€
12 Huîtres normandes N°2	33€
Crevettes grises	16€
Bulots	12€
Tourteau	17€
Langoustines	19€
Demi-homard breton «façon Bellevue»cours du jour	
Assiette de fruits de mer (crevettes grises, bulots, moules, langoustines, 3 huîtres)	30€
Plateau de fruits de mer (crevettes grises, bulots, moules, langoustines, 4 huîtres, 1/2 tourteau)	42€
Plateau royal de fruits de mer pour 2 personnes (crevettes grises, bulots, moules, langoustines, 8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard)	99€

FROMAGES

Assiette de fromages locaux, chiffonnade de salade	10€
Faisselle de ferme locale, aux herbes fraîches et huile d'olive bio	6,5€

GLACES ET SORBETS

Stéphane Vindret, Maître Artisan Glacier

Colonel - 3 boules sorbet citron, vodka	8,5€
Coupe glacée des Tourelles	8,5€
Dame blanche - 3 boules glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,5€
Café liégeois - 3 boules glace café, espresso froid, crème fouettée	7,5€
Coupe 2 boules au choix	3,7€
Coupe 3 boules au choix	6€
Glaces : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel au beurre salé, confiture de lait	
Sorbets : pomme, citron, fraise, poire, mangue, fruits de la passion	

LA CARTE DU MOMENT

Menu à 31€ : entrée, plat et dessert au choix

ENTREES

Le Velouté Locavore de saison et son oeuf basse température	13€
Le Chèvre fermier De la ferme de Montcavrel, roti et lard fumé d'antan	13€
Le Croustillant de moules Au chorizo et à la tomme au foie	13€
L'Assiette de poissons fumés De notre fumoir et sa crème acidulée aux herbes fraîches	(suppl.1.50€) 16€

PLATS accompagnés d'une poêlée de légumes de nos maraîchers locaux

Le duo de côtes d'Agneaux des prés salés Au jus de thym, romarin et ail fumé	(suppl.1.50€) 24€
Le suprême de Pintadeaux Confit à la bière	21€
La Trilogie de Saint-Jacques A la crème de coquillages et légumes locavores	22€
Le dos de Lieu noir En croûte d'algues aux tomates confites, légumes à l'huile bio	20€

DESSERTS

La Faisselle fermière Locale parfumée à la gelée d'argousier	6,5€
La Tarte fine aux pommes A la cannelle et sa crème épaisse fermière	9€
Le Moelleux au chocolat A l'huile d'olive "édition limitée Intense"	9€
L'Assiette Gourmande des Tourelles	(suppl.1.50€) 10€

Nos plats étant réalisés à la demande à partir de produits frais, merci de votre compréhension en cas d'attente ou de rupture éventuelle.

Prix TVA et service compris.

Pour de longs séjours avec des enfants et/ou en demi-pension, le chef peut varier vos menus.

Manger 5 fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr

Maître Restaurateur

